

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

ANTIPASTI

PARMIGIANO 36 MESI D.O.P. E OLIVE ^G 14 <i>36 Mon. gereifter Parmesan / mediterrane Oliven</i>	TARTARE DI MANZO ^{A1,K} 17 <i>Rinderhüfte vom Sylter Küstenrind / gebackenes Eigelb / Chili / getrocknete Tomaten / Senf / Mayonnaise</i>
PARMIGIANA ^{A1,C,G} 15 <i>warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum</i>	CAPONATA SICILIANA ^I 14 <i>geschmorte Auberginen / sonnengereifte Tomaten / Oliven und Kapern / Olivenöl extra Vergine / mediterrane Kräuter</i>
TARTARE DI TONNO ^{D,G,H3} 19 <i>Thunfisch / Ricotta / Basilikumpesto / Minze / Chili / Limette / Walnüsse</i>	

INSALATA

INSALATA TONNO ^{A1,D,K} 16 <i>Salat mit Thunfisch / Gurke / Karotten / Cocktailtomaten / Mais / Crostini di Pane / hausgemachtes Dressing</i>	INSALATA BURRATINA ^{G,H3,K} 18 <i>Feldsalat mit Burratina / Mango / Radieschen / Mais / Walnüsse / hausgemachtes Dressing</i>	INSALATA CAPRINO ^{G,H2,K} 17 <i>Salat mit Ziegenkäse / Prosciutto Crudo / getrocknete Tomaten / Karotten / Haselnüsse / hausgemachtes Dressing</i>
---	---	--

— DURCH BRONZE GEPRESST —>

PASTA FRESCA

← HAUSGEMACHT! —

RICCIOLI AL RAGÙ ^{A1,C,I} 17 <i>langsam geschmortes Rinderragout / Familienrezept</i>	FUSSILONI AL PESTO LIGURE ^{A1,C,G,H1} 14 <i>Basilikumpesto / Keniabohnen / Kartoffeln / Parmesan / Pecorino</i>
LASAGNE MANZO ^{A1,C,G,I} 16 <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>	LINGUINE VONGOLE E GAMBERI ^{A1,CB,C,O} 25 <i>Vongole / Garnelen / Chili / Knoblauch / Weißwein / Petersilie</i>
TAGLIATELLE TARTUFO ^{A1,C,G} 24 <i>mit schwarzem Trüffel</i>	

SECONDI

TONNO SCOTTATO ^D 21 <i>Thunfisch / Feldsalat / Cocktailtomaten / Parmesan / Haselnüsse</i>
TAGLIATA DI MANZO ^{G,I} 26 <i>US Beef Hüftsteak / Feldsalat / Cocktailtomaten / Parmesan / Haselnüsse</i>

BETTER PIZZA

CALZONE <small>A1,G</small>	15
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / Prosciutto Cotto / Basilikum</i>	
SICILIAN SHEPHERD <small>A1,G,H3,2,3</small>	15
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Ziegenkäse / Rucola / Feige / geröstete Walnüsse</i>	
NORCIA <small>A1,G,2,3</small>	19
<i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Salsiccia Piccante / Steinpilze / Olio di Tartufo / frisch gehobelter Trüffel</i>	
LUIS TRINKER <small>A1,G</small>	13
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck / Bergkäse / frischer Schnittlauch</i>	
SPICE LEE <small>A1,G,H7</small>	14
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	
PIZZA TARTUFO <small>A1,G,2,3</small>	19
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>	
PUTTANESCA <small>A1,D,G,6</small>	11
<i>Tomate / Sardellen / Oliven / Kapern / Chicorée</i>	
PARMAROTTI <small>A1,G</small>	14
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola / Parmesanhobel</i>	
REGINA ROYAL <small>A1,G,2,3</small>	18
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	
MOODY <small>A1,D,G,6</small>	13
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Milanese / Prosciutto Cotto / Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	
PIZZA MILANO <small>A1,G</small>	13
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailander Salami</i>	

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA <small>A1,G</small>	14
<i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>	
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY <small>A1,E,G,2,3</small>	15
<i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>	
TINA TUNA (VEGAN) <small>A1,6</small>	14
<i>Tomate / veganer Tuna / Oliven / Kapern / Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico</i>	
LA DONNA CANNONE (VEGAN) <small>A1,H7</small>	13
<i>Tomate / Rote Bete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	

DOLCI

HIMBEER-TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	8.5
BIGNE' CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE <small>A1,C,G</small> <i>gefüllter Windbeutel mit Zitronencreme und Himbeersauce</i>	8
GRANATAPFEL-SORBET <small>(VEGAN)</small> <i>veganes Granatapfel-Sorbet</i>	6.5
SEMI FREDDO AL PISTACCHIO <small>A1,C,G,H2,H7</small> <i>halbgefrorenes Pistazien-Eis mit Crumble und Beeren</i>	8.5
COPPA DI GELATO <small>A1,G,H2</small> <i>wechselnde Eiskugel mit Beeren und Crumble</i>	7.5
COPPA DI SORBETTO <small>(VEGAN)</small> <i>Sorbet mit Beeren</i> <i>aufgegossen mit Grey Goose Vodka oder Champagner</i>	7.5 +6

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>G</small>	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <small>G</small>	4.5 / 5
CAPPUCCINO <small>G</small>	4
LATTE MACCHIATO <small>G</small>	5
AMERICANO	3.5
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTICH MIT
HAFER ODER SOJA



Marta

TRATTORIA & BAR

DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	4.5
AMARO DEL CAPO	4 cl	5.5
AMARO MARTINA	4 cl	7.5
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	6.5
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN 42%	2 cl	7
MANDARINE AUS SIZILIEN 42%	2 cl	7
BLUTORANGE AUS SIZILIEN 42%	2 cl	7
SAMBUCA	4 cl	5.5
BAILEYS®	4 cl	5.5
FRANGELICO	4 cl	5.5
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	2 cl	5.5
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	2 cl	5.5
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	2 cl	5.5

SIGNATURE DRINK

LIQUID COCAINE	5 cl	4
	0,25	19

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	5.5
CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE Chanoine Frères, Champagne	0,1	11
BRUT TRADITION Legraas & Hass, Champagne	0,1	14.5

OPEN WINE

SAUVIGNON BLANC	0,1	5.5
AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	10
EDDA BIANCO SALENTO 2020, San Marzano, Apulien	0,1 0,2	7 13.5
GRAUER BURGUNDER Tina Pfaffmann, Pfalz	0,1 0,2	5 9.5
LUGANA AMORE SENZA FINE Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	6 10.5
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE Terrecarsiche, Apulien	0,1 0,2	5 9.5
BIO-CABERNET SAUVIGNON Weingut Elisabeth Rücker, Österreich	0,1 0,2	5 9.5
APPASSIONANTE Merlot / Cabernet Ca' del Sette, Venetien	0,1 0,2	5 9.5
ROSÉ AMORE SENZA FINE Weingut Oswald, Rheinhessen	0,1 0,2	5 9.5
ROSÉ WHISPERING ANGEL Château d'Esclans, Provence	0,1 0,2	9.5 18

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein

BEERS

AUGUSTINER HELL vom Fass A3	0,4	4.5
RADLER A3 Augustiner Hell vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	4.5
AUGUSTINER WEISSBIER A1	0,5	5
AUGUSTINER PILS A3	0,3	4.5
HOPF DIE ALKOHOLFREIE A1, A3	0,5	5
PERONI NASTRO AZZURO A3	0,33	5
NOAM A3	0,34	5

SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE	0,3	4
AQUA FIORDILINO (Frizzante / Naturale)	0,75	7.5
SCHORLE Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,3	4
SCHWEPPEs Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 1, Bitter Lemon 3	0,2	4
COCA COLA 1	0,2	4
COLA COLA ZERO 1,8,9	0,2	4
FANTA 1,3	0,2	4
PAULANER SPEZI 1,3	0,3	4.5
RED BULL 1 / SUGARFREE 1,8	0,25	5.5
SAN BITTER 1	0,1	4
CRODINO 1	0,1	4

HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO €	2.8 / 3.5
DOPPIO / MACCHIATO €	4.5 / 5
CAPPUCCINO €	4
LATTE MACCHIATO €	5
AMERICANO	3.5
TEA	6.5

SPARKLING

PROSECCO FILACORTA - Ca' del Sette, Venetien	0,75	35
RIESLING BRUT SEKT - Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75	55
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI - Majolini, Lombardei	0,75	75

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE - Chanoine Frères	0,75	75
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ - Chanoine Frères	0,75	95
BRUT TRADITION - Legras & Haas	0,75	89
BRUT TRADITION ROSÉ - Legras & Haas	0,75	109
BLANC DE BLANCS GRAND CRU - Legras & Haas	0,75	99
Ruinart R Brut - Ruinart	0,75	129
Ruinart Rosé Brut - Ruinart	0,75 / 1,5	159 / 310

ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	34
IL ROSATO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	42
LQLC - JOHN MALKOVICH - Les Quelles de la Coste, Provence	0,75 / 1,5	49 / 95
WHISPERING ANGEL - Château d'Esclans, Provence	0,75 / 1,5	59 / 110
ROSÉ BLAUFRÄNKISCH - Pia Strehn, Mittelburgenland	0,75	36
MIRABEAU X ROSÉ - Mirabeau, Provence	0,75	37

ITALIAN WHITE

ACANTE FIANO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	39
ANCILLA LUGANA DOC - Azienda Agricola La Ghidina, Venetien	0,75	35
IL BIANCO - Casa Brancaia, Toscana	0,75	42
SAUVIGNON BLANC „LAFOE“ - Kellerei Schreckbichl, Südtirol	0,75	79
CONTE HUGHES CHARDONNAY - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	51
LUGANA AMORE SENZA FINE - Ca' del Sette, Venetien	0,75	35
DONNALUCE BIANCO LAZIO - Poggio le Volpi, Latium	0,75	46
EDDA BIANCO SALENTO - Feudi San Marzano, Apulien	0,75	39
ARNEIS BLANGE - Ceretto, Piemont	0,75 / 1,5	55 / 105
TERLANER CLASSICO - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	59
VERMENTINO - Monteverro, Toskana	0,75 / 1,5	48 / 95

ITALIAN RED

AMANTE ORO - Ca' del Sette, Venetien	0,75	75
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE - Terrecarsiche, Apulien	0,75	34
PILUNA PRIMITIVO SALENTO - Castello Monaci, Apulien	0,75	35
NERO D'AVOLA - Tenuta Rapitala, Sizilien	0,75	38
PINO NOIR „MONTICOL“ DOC, RISERVA - Cantina Terlan, Südtirol	0,75	89
LAGREIN RISERVA LAREITH - Kellerei Kaltern, Südtirol	0,75	55
ROMA DOC ROSSO - Poggio Le Volpi, Latium	0,75	49

LAVIGNONE BARBERA D'ASTI - Pico Maccario, Piemont	0,75	45
LUCENTE - Tenuta Luce, Toscana	0,75	95
SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO - Santi, Venetien	0,75	44
AMARONE SANTICO - Valpolicella, Santi, Venetien	0,75	78
LE VOLTE - Ornellaia, Toscana	0,75	79
TAURASI DOC ROSAMILIA - Feudi di San Gregorio, Avellino	0,75	77
SAFFREDI - Fattoria Le Pupille, Toscana	0,75	165
CHIANTI CLASSICO - Capanelle, Toscana	0,75	99

GERMAN WHITE

SAUVIGNON BLANC AMORE SENZA FINE - Weingut Oswald, Rheinhessen	0,75	33
GRAUER BURGUNDER - Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75	31
ESTATE LORCH RIESLING - Georg Breuer, Rheingau	0,75	49
WHITE MAX CUVÉE QBA TROCKEN - Max Müller, Franken	0,75	40
EIGENART SILVANER IM HOLZFASS GEREIFT - Max Müller, Franken	0,75	55
SONNENUHR GG RIESLING TROCKEN - Weingut Wegeler-Gutshaus, Mosel	0,75	79
RIESLING DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN - Von Winning, Pfalz	1,5	145

GERMAN RED

MERLOT, HÖHENFLUG - Hensel, Pfalz	0,75	55
FASS 23 - Pfannebecker, Rheinhessen	0,75	45
CUVÉE WILHELM - Weingut Wageck, Pfalz	0,75	85

INTERNATIONAL

SANCERRE LES BARONNES AOC - Henri Bourgeois, Frankreich	0,75	75
POUILLY-FUMÉ SILEX - Pouilly-Fumé, Frankreich	0,75	55
BOURGOGNE PINOT NOIR RÉSERVE - Bouchard Père & Fils, Frankreich	0,75	55
2014 CHATEAU MUSAR RED - Chateau Musar, Libanon	0,75	95
2012 CHATEAU MUSAR WHITE - Chateau Musar, Libanon	0,75	105
GRÜNER VELTLINER FASS 4 - Bernhard Ott, Österreich	0,75	55
BIO-CHARDONNAY - Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,75	39
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC - Weingut Wieneringer, Österreich	0,75	44
RIESLING SEEBERG - David Weszeli, Österreich	0,75	85
BIO-CABERNET SAUVIGNON - Weingut Elisabeth Rucker, Österreich	0,75	42
PRELLENKIRCHEN ROT - Blaufränkisch, Samt & Seide, Dorli Muhr, Österreich	0,75	55
ALBARINO - LAGAR DE CERVERO, Spanien	0,75	49
RIOJA VINA ARDANZA - LA RIOJA ALTA, Spanien	0,75	77

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweiß Enzymen versehen sein